



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Сладкое «Губки Дильбер»

Dilber Dudađı



2 яйца
0,5 стакана молока
1 ст.л. с горкой слив. масла
1 ст.л. подслн. масла
1 ст.л. сока лимона
Щепотка соли
Щепотка соды
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Чтобы раскатать тесто:
1,5 стакана пшеничного крахмала
Для начинки:
 $\frac{3}{4}$ стакана фундука или фисташек
Смазать сверху:
125 гр. слив. масла
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона и на медленном огне кипятить еще 5-6 минут, снять с огня.

В чашке хорошо перемешать яйцо, молоко, йогурт, мягкое слив. масло и подслн. масло.

Добавить разрыхлитель, соли и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто. Накрывать и оставить на 15 минут.

Тесто разделить на 14 равных частей. Каждую часть используя пшеничный крахмал раскатать как можно тоньше.

Лепешки положить друг на друга и скалкой еще раз раскатать чтобы лепешки соединились. Затем горлышком стакана разрезать тесто на круглешки.

Положить на одну половинку круглешка начинку из дробленых орехов, второй половинкой накрыть, края залепить. Плотнo выложить на смазанный маслом противень.

Полить сверху растопленным слив. маслом и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Достать из духовки и через 3 минуты полить холодным сиропом. Подавать, когда сироп впитается.

Для приготовления сладкого в сиропе, рекомендуется использовать качественное слив. масло.